



ARROCAL
—
D.O RIBERA DEL
DUERO
—



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park



08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7



VARIEDAD

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot



ELABORACIÓN

La vendimia se realiza manualmente en cajas de 16kg.
La maceración se lleva a cabo durante 12 días a temperatura controlada mediante ducha.



CRIANZA

8 meses en barricas de roble francés y americano.



NOTA DE CATA

De color rojo cereza picota con reflejos azulados, propios de su juventud. Brillante, limpio y con buena profundidad de capa.

En nariz, es un vino amplio, fresco y con complejidad aromática. En su inicio se marca la fruta roja, como las cerezas y las guindas, junto a la fruta negra, zarzamoras y grosellas. Se perciben las violetas así como aromas ligeramente tostados de su permanencia en barrica de madera de roble, como el casis, la canela y el coco.

En boca, presenta una entrada sedosa, agradable y amplia. Con cuerpo medio-alto y taninos finos. Un paso en boca fresco pero largo, con sensación de volumen.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com